18 Qt. Roaster Oven

Rôtissoire de 17 L.

Asador de 18 cuartos

Instruction Manual
Recipe Guide

Manuel d'instructions
Guide de recettes

Manual de instrucciones
Guía de recetas

Register your product and get support at:
Enregistrer votre produit et recevoir de l'assistance au :
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:
www.bellahousewares.com/welcome

Table Of Contents

Important Safeguards 2-3
Additional Important Safeguards 3-4
Notes on the Cord 5
Notes on the Plug 5
Getting to Know Your 18 Qt. Roaster Oven 6
Before Using for the First Time 7
Operating Instructions 7
Basic Cooking Chart 8
Hints for Cooking in the Roaster Oven 9
Hints for Baking in the Roaster Oven 9
User Maintenance Instructions 10
Care & Cleaning Instructions 10
Storing Instructions 10
Recipes 11-13
Warranty 14

Table des matières

Consignes de sécurité importantes 15-16
Autres consignes de sécurité importantes 17-18
Notes sur la fiche 18
Remarques sur le cordon 18
Caractéristiques 19
Mode d'emploi 19-20
Tableau de cuisson 21
Conseils de cuisson 22
Cuisson dans la rôtissoire 23
Entretien et nettoyage 23-24
Rangement 24
Recettes 25-27
Garantie 28

Índice

Medidas de seguridad importantes 29-30
Otras medidas de seguridad importantes 31-32
Notas sobre el cable 32
Notas sobre el enchufe 32
Conozca su horno asador de 18 cuartos 33
Antes de utilizar por primera vez 33
Instrucciones de funcionamiento 34-35
Consejos para cocinar en el horno asador 36
Consejos para hornear en el horno asador 36
Instrucciones de mantenimiento para el usuario 36
Instrucciones de limpieza y cuidado 37-38
Instrucciones de almacenamiento 38
Recetas 39-42
Garantía 43

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in the base. Cook only in the liner provided.

13. Before cooking in the Roaster Oven, always make sure the temperature control is OFF. Plug Roaster Oven cord into the wall outlet; then turn temperature control to the desired temperature.
14. To disconnect, turn the temperature control to OFF, then remove plug from wall outlet.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. Do not use appliance for other than intended use.
17. Always place the Roaster Oven on a nonflammable, non-burnable, heat-resistant surface when cooking. Never place it on carpet, furniture, or other combustible materials.
18. Operate Roaster Oven in a well-ventilated area away from walls and other combustible materials.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION, HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water!
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
4. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
5. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
6. Do not use this appliance in an unstable position.
7. Never use the roaster oven or liner on a gas or electric cooktop or on an open flame.
8. To avoid scalding, lift lid off the roaster oven carefully. Point the lid away from face and hands while opening and allow water to drip into the liner.

CAUTION: When operating this appliance, always cook with the liner properly set into the base. To prevent damage or shock hazard, do not cook in the base without the liner.

Notes on the Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Notes on the Cord

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

Plasticizer Warning

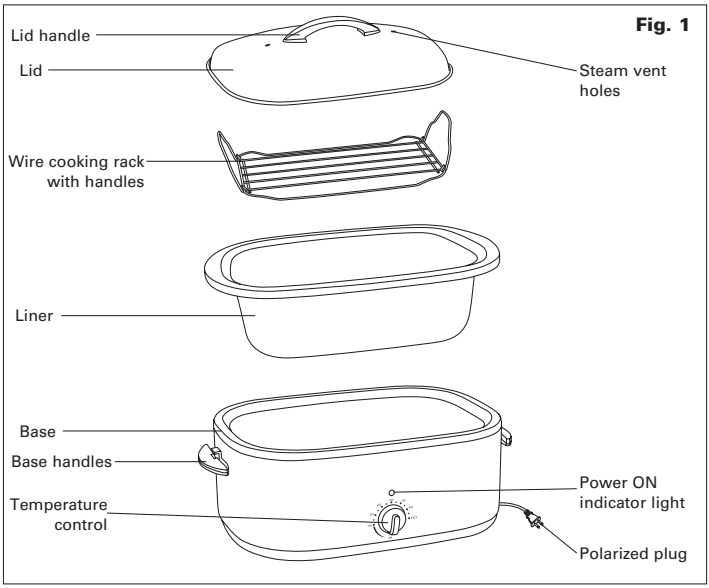
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Getting To Know Your 18 Quart Roaster Oven

Product may vary slightly from illustration



Before Using for the First Time

1. Carefully unpack the Roaster Oven and remove all packaging materials.
2 Always place the Roaster Oven on a nonflammable, non-burnable, heat-resistant surface, such as a countertop or table, when cooking. Operate Roaster Oven in a well ventilated area away from walls, cabinets and other combustible materials.
3 Wash the wire cooking rack with handles, lid and liner in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
4 Wipe the Roaster Oven base with a clean, damp cloth or sponge, then dry with another cloth. This will remove any dust that may have settled during packaging.
5 Reinsert the liner into the Roaster Oven base. Add lid to store until ready for use.

Operating Instructions

1. Turn the temperature control to OFF. Plug the Roaster Oven into a 120 V AC electrical outlet.

   IMPORTANT: Make sure liner is inside the Roaster Oven base.
2. Preheat Roaster Oven (without the wire rack) by turning the temperature control to the recipe temperature. As the dial is turned, the power ON indicator light will illuminate. Allow Roaster Oven to preheat for 20 minutes before cooking.

   NOTE: Due to the manufacturing process, some smoke and odor may be noticed during the first use. This should disappear after the first heating of the Roaster Oven.
3. Use the wire cooking rack for baking or fatfree roasting. Other foods such as meats, soups and stews, can be prepared without using the wire rack.
4. Prepare recipe according to instructions.

   WARNING: Roaster Oven is hot. Use cooking mitts to add food to the liner.

   NOTE: If the wire cooking rack is to be used, use the handles to place the wire rack into the liner first. Then place food to be cooked onto the wire rack.

   NOTE: When cooking a meat and vegetable combination without a rack. Place the vegetables in the bottom of the liner first. Then add the meat and other ingredients.

   IMPORTANT: DO NOT FILL THE LINER MORE THAN 3/4 FULL WITH FOOD.
5. Cover Roaster Oven with the lid.
6. To ensure the efficient build up of heat, do not lift the lid during the first 2 hours of cook time. Frequent lifting of the lid during cooking delays the cooking time.
7. Cook according to recipe instructions.
8. Depending on the food served, when the cooking time is complete, turn the temperature control to 93°C/200°F to keep food warm, or to the OFF position. Unplug the unit.
9. Using oven mitts, carefully lift the lid slightly away from you to allow the steam to escape for a few seconds before completely removing the lid.
10. Using oven mitts and a long handle spoon, remove food from the liner onto a serving dish or platter.
11. Allow the Roaster Oven to cool completely before cleaning, see CLEANING INSTRUCTIONS.
12. Clean and prepare the Roaster Oven base and parts for storing.

CAUTION: Even when turned OFF and unplugged, the Roaster Oven base and liner top surface may remain hot for some time after using; allow unit to cool completely before cleaning or storing.

NOTE: This chart is intended as a general guide. Please check temperatures with a meat thermometer and follow USDA food safety guidelines listed below

Cooking Table

	Weight (kg/lb)		Temperature (°C/°F)		Time (min. kg /min. lbs)		Internal Temperature (°C/°F)
BEEF							
Rib Eye Roast	2.7-3.6	6-8	177˚	350˚	34-40	15-18	57˚/135˚
Standing Rib Roast	3.6-4.5	8-10	163˚	325˚	44-55	20-25	57˚/135˚
Tenderloin	1.5-1.8	3.5-4	232˚	450˚	18-26	8-12	52˚/125˚
Pot Roast	1.8-2.7	4-6	149˚	300˚	67-90	30-40	93˚/200˚
Corned Beef	1.4-1.8	3-4	149˚	300˚	34-44	15-20	93˚/200˚
LAMB							
Lamb Leg	2.3-3.6	5-8	177˚	350˚	40-44	18-20	60˚/140˚
Rack	0.5-0.9	1-2	204˚	400˚	40	18	57˚/135˚
Shoulder	1.4-1.8	3-4	177˚	350˚	55	25	93˚/200˚
PORK							
Pork Loin	1.4-2.3	3-5	177˚	350˚	55-67	25-30	71˚/160˚
Ribs	1.4-2.3	3-5	204˚	400˚	78	35	82˚/180˚
Ham, Fully Cooked	2.3-4.5	5-10	163˚	325˚	44-55	20-25	71˚/160˚
POULTRY							
Chicken, Whole	1.4-1.8	3-4	204˚	400˚	34	15	77˚/170˚
Turkey, Stuffed	1.4-3.6	3-8	190˚	375˚	40-44	18-20	77˚-82˚/170˚-180˚
Turkey, Brined	5.4-8.2	12-18	177˚	350˚	40-44	18-20	77˚-82˚/170˚-180˚
Cornish Hens	0.5-0.9	1-2	177˚	350˚	40-44	18-20	77˚-82˚/170˚-180˚
Duck	1.8-2.7	4-6	204˚	400˚	44-55	20-25	79˚-82˚/175˚-180˚
VEAL							
Rack	1.8	4	204˚	400˚	67-68	30-35	68˚/155˚
Roast	1.1-2.3	2.5-5	177˚	350˚	66-78	30-35	68˚-82˚/155˚-180˚

NOTE: This chart is intended as a general guide. Please check temperatures with a meat thermometer and follow USDA food safety guidelines listed below.

USDA Cooking Guidelines

PLEASE NOTE: The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145ºF/63ºC. Pork should be cooked to an internal temperature of 160ºF/71ºC and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170ºF/77ºC - 180ºF/82ºC to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165ºF/74ºC.

Hints for Cooking in the Roaster Oven

- Smaller turkeys, under 6.8 kg/15 lbs., cook more evenly than larger birds.
- Roast turkey for 40 minutes/kg or 18 minutes/lb. (including stuffing weight)
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.
- Browning meats before slow cooking, helps reduce the amount of fat and adds richness and flavor. Turn temperature control to 232ºC/450°F and add oil or butter. Sear for 10 to 15 minutes per side until golden brown.
- The higher the fat content, the less cooking liquid needed. When cooking meats with a high fat content, use thick onion slices under it so that the meat will not sit and cook in the fat. If necessary, use a slice of bread, a spoon, or a straining spoon to skim off excess fat from top of foods before serving.
- If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the lid and turn the temperature control to 232ºC/450°F. After 10 to 20 minutes, the amount of liquid will be reduced.

  NOTE: To thicken quickly, drain excess liquid into in a small saucepan and simmer until it has reduced to half. Season to taste after the reduction.
- Simmering less tender cuts of meat will make them very tender. Add a glaze, gravy or a flavorful sauce before serving.
- To assure overall browning for brined or self-basting turkeys or other poultry, air-dry turkey uncovered in the refrigerator for 8 to 24 hours. (See recipe included in this Instruction Manual.)

Baking in the Roaster Oven

- Turn the temperature control to the desired temperature. Allow Roaster Oven to preheat for 20 minutes.
- Cover the wire rack with heavy duty aluminum foil to use as a baking sheet.
- Place the wire rack inside the preheated liner; add baking pans and casserole dishes to the top of the rack.
- The liner and rack will hold most 1 and 2-quart casserole dishes, most 9 x 13-inch baking pans, and 8 and 9-inch pie pans. Check dishes/pan(s) for fit before filling.

  Hint: Fit 3 (1-1/2-quart) pans into the liner to prepare meat, vegetables and potatoes at the same time.

- Metal pans are recommended as they provide better heat transfer and promote browning.
- Cover with a loose layer of aluminum foil if the dish/pan does not have a lid.
- Cook according to recipe instructions.
- Convenience foods can be baked in the Roaster Oven.

Steaming in the Roaster Oven

- Preheat the Roaster Oven to 177°C/350°F.
- Add 2 inches water to the Roaster Oven. Insert the rack into the liner.
- Place foods to be steamed in a metal colander or steaming basket.
- Steam according to recipe instructions.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not attempt to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly, other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care & Cleaning Instructions

CAUTION: To avoid accidental burns, allow your Roaster Oven to cool thoroughly before cleaning.

CAUTION: To avoid any sparks at the outlet, make sure the temperature control is in the OFF position.

1 Before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet and allow to cool.

2 Remove the wire rack from the liner.

3 Remove any excess fat and food particles from the removable liner. Wash liner and wire rack with hot, soapy water and dry thoroughly.

4 When dry, reinsert the liner into the Roaster Oven base.

5 For stubborn buildups, soak liner in water with vinegar. Use a non-metallic scrubbing pad to clean the liner.

6 Wipe the Roaster Oven base with a warm, wet sponge and dry with a soft dry cloth.

7 Do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners on any parts of the appliance.

8 DO NOT IMMERSE THE ROASTER OVEN BASE IN WATER OR OTHER LIQUID.

Storing Instructions

1. Never store the Roaster Oven while it is hot or wet.
2. Make sure all parts are clean and dry before storing.
3. To store, replace the clean liner into the Roaster Oven base. Place the cleaned wire rack with handles into the liner. Add the lid, and store until use.
4. Store appliance in its box or in a clean, dry place.
5. Never wrap cord tightly around the Roaster Oven; keep it loosely coiled.

Recipes

A Note About Turkeys...

Achieving a brown, crispy skin over a moist bird, is oftentimes a problem when it comes to roasting poultry, especially turkey, in the Roaster Oven. To assure a juicy, soft texture, we suggest brining the turkey yourself (simple recipe follows) or purchasing a pre-basted bird. To ensure a crisp skin, the turkey should then be air-dried in the refrigerator for 8 to 24 hours and then cooked at a high temperature. Finally, the skin is brushed with melted butter to promote overall browning.

Brined & Air-Dried Roasted Turkey with Crisp, Browned Skin

Serves 10–12

Brine:

- 4 cups kosher salt or 2 cups table salt
- 1 (12 - 15 lbs.) turkey, fresh or thawed
- 2 oranges, quartered
- 2 lemons, quartered
- 3 medium onions, chopped
- 2 small carrots, diced
- 2 ribs celery, chopped
- 6 sprigs fresh thyme
- 6 tablespoons unsalted butter, melted

1. **Brine turkey. Dissolve salt in 2 gallons cold water in a heavy brining bag.**
2. **Add turkey to the bag, seal, place into the liner and refrigerate for 4 to 12 hours.**
3. **Remove turkey from brining bag, rinse well under cool running water. Pat dry inside and out with paper towels.**
4. **Air-dry turkey before roasting.**
5. **Spray wire rack with vegetable cooking spray and place into the liner.**
6. **Place bird breast-side up onto the rack and refrigerate, uncovered, 8 to 24 hours.**
7. **Preheat Roaster Oven to 204°C/400°F.**
8. **Toss onions, carrots, and celery with 2 sprigs thyme and 1 tablespoon butter in medium bowl.**
9. **Fill the turkey cavity with oranges, lemons, and then as much of the vegetable mixture as will fit. Tuck wings behind the back to truss the turkey.**

10. **Scatter remaining vegetables and herbs in the liner; pour 1 cup water over vegetables.**

    NOTE: To save time on cleanup, cover the wire rack with heavy duty aluminum foil; then pierce 20 to 30 small holes in the foil with a paring knife.

11. **Brush turkey breast with butter, then set turkey breast-side down on foil-lined wire rack. Brush back of turkey with butter.**

12. **Add lid. Roast 45 minutes @ 204°C/400°F.**

13. **Brush turkey's back with butter. Use 2 carving forks to re-position the bird. Insert 1 fork into the neck cavity and the other in the chest cavity. Carefully lift the turkey up and out of the liner, rotate the turkey leg/wing--side up.**

    NOTE: If liquid in bottom of liner has evaporated, add 1/2 cup water.

14. **Roast 15 minutes @ 204°C/400°F.**

15. **Brush exposed surfaces with butter and, using 2 carving forks, rotate turkey second leg/wing-side up. Roast 15 minutes @ 204°C/400°F.**

16. **Brush exposed surfaces with butter and, using the 2 carving forks, rotate turkey breast-side up and continue roasting.**

17. **Roast turkey 30 to 45 additional minutes. Use a meat thermometer to test for doneness. until the thickest part of the breast registers 74°C/165°F; the thickest part of thigh registers 77 to 80°C/170 to 175°F on a meat thermometer, and the juices run clear.**

18. **Carefully transfer the cooked turkey from the wire rack to a carving board and loosely tent with foil. Allow turkey to rest for 20 minutes before carving.**

Using a roasting bag to cook your turkey will ensure a moist and delicious bird, with no need for basting during cooking. The turkey is glazed before serving to add a fruity sweet note to the spicy cornbread stuffing.

Cranberry Apple Maple Glazed Stuffed Turkey

Serves 12-16

- 1 (12 - 15 lbs.) turkey, fresh or thawed
- 1 tablespoon flour
- 1 turkey roasting bag

Spicy Cornbread Dressing

- 2 (8 oz.) packages corn bread mix
- 2 tablespoons vegetable oil

- 1 lb. chorizo (may substitute any sausage of your choice)
- 1 egg
- 2 onions, chopped
- 2 cheyote squash, seeded and chopped
- 4 stalks celery, diced
- 1 cup chicken broth (NOTE: Add 1/2 cup to side dish in oven)
- 1/2 stick unsalted butter, melted
- 1/4 cup chopped fresh parsley
- 2 tablespoons herbs de Provence
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper

Cranberry Apple Maple Glaze

- 3 tablespoons butter
- 1 (12-oz. bag) cranberries
- 1/2 cup maple syrup
- 3/4 cup frozen cranberry juice concentrate, thawed
- 2 teaspoons apple cider vinegar
- 3/4 cup apple cider
- 1/4 cup brown sugar
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon freshly ground black pepper

1. **Bake cornbread according to package directions. Cool and crumble cornbread into a large bowl.**
2. **Heat oil in a large skillet over medium-high heat. Cook chorizo until brown and crumbly, remove meat from the skillet but keep the oil in the pan. Add onions, chayote squash and celery; cook stirring occasionally until tender, about 5 minutes.**
3. **Toss the cooked mixture and the chorizo into the bowl with the crumbled cornbread. Stir in 1/2 cup chicken broth. Season with herbs de Provence, salt and pepper.**
4. **Fill the turkey cavity with as much of the stuffing mixture as will fit. Tuck wings behind the back to truss the turkey.**
5. **Place remaining stuffing into a separate dish; drizzle 1 cup chicken broth over stuffing and finish baking in the oven @ 177°C/350°F.**
6. **Brush turkey breast with butter, then, following the instructions on the turkey roasting bag, add flour to the bag and distribute before placing the turkey in the bag (breast-side down).**
7. **Roast turkey for 40 minutes/kg or 18 minutes/lb., including stuffing weight.**
8. **1 hour before estimated completion, using a kitchen scissors, cut and remove the bag, leaving the bird and cooked juices in the liner.**
9. **Brush turkey generously with glaze. Replace lid and cook for another 45 minutes, or until meat thermometer reaches 82°C/180°F when inserted into the deepest part of the thigh.**
10. **Brush with remaining glaze. Carefully transfer the cooked turkey from the wire rack to a carving board and loosely tent with foil. Allow turkey to rest for 20 minutes before carving.**

Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843.
A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Respecter les consignes de sécurité de base au moment d'utiliser des appareils électriques, y compris les suivantes.

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne se servir que des poignées ou des boutons de l'appareil.
3. Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l'expérience ni les compétences nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des directives d'utilisation adéquates de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
5. Une surveillance étroite est nécessaire quand un appareil est utilisé par un enfant ou près de lui.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil complètement avant de poser ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique sont endommagés, après une défectuosité ou lorsque l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Apporter l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour un diagnostic, une réparation ou un réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.

11. Ne pas poser l'appareil sur un élément de cuisinière électrique ou à gaz, ni à proximité, ni dans un four chaud.
12. **ATTENTION :** Pour prévenir les dommages et les décharges électriques, n'effectuer aucune cuisson directement dans la base. Ne cuire les aliments que dans la cocotte fournie.
13. Avant la cuisson, toujours confirmer que la commande de température est réglée à la position d'arrêt (OFF). Brancher la fiche dans la prise murale, puis tourner la commande de température à la température voulue.
14. Pour débrancher l'appareil, régler la commande de température à la position d'arrêt (OFF), puis débrancher la fiche de la prise murale.
15. Être très prudent au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
16. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
17. Pendant la cuisson, toujours placer l'appareil sur une surface ininflammable, qui ne brûle pas et qui résiste à la chaleur. Ne jamais le placer sur un tapis, des meubles ou d'autres matières combustibles.
18. Utiliser la rôtissoire dans un endroit bien ventilé, loin des murs et des autres matières combustibles.

CONSERVER CES CONSIGNES

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE! SURFACES CHAUDES :
L'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.

MISE EN GARDE : Cet appareil devient chaud pendant son fonctionnement et demeure chaud pendant un certain temps après son arrêt. Toujours utiliser des gants de cuisine pour manipuler des objets chauds et laisser refroidir les parties métalliques avant le nettoyage. Ne pas placer d'objet sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.

1. Une personne n'ayant pas lu et compris toutes les instructions en matière de fonctionnement et de sécurité n'est pas apte à faire fonctionner cet appareil. Lire et comprendre le mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil.
2. Débrancher immédiatement l'appareil s'il tombe ou s'il est immergé accidentellement dans de l'eau ou dans un autre liquide. Ne pas plonger la main dans l'eau!
3. Pendant l'utilisation, veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour que l'air circule adéquatement. Ne pas utiliser l'appareil s'il touche ou jouxte des rideaux, un revêtement mural, des vêtements, un linge à vaisselle ou toute autre matière inflammable.
4. Si l'appareil se met à fonctionner anormalement, débrancher immédiatement le cordon. Ne pas utiliser ni tenter de réparer l'appareil défectueux.
5. Le cordon de l'appareil doit être branché dans une prise de 120 V c.a.
6. Ne jamais utiliser l'appareil dans une position instable.
7. Ne jamais utiliser la rôtissoire ni la cocotte directement sur une cuisinière électrique ou à gaz ou sur une flamme nue.

8. Pour éviter de s'ébouillanter, soulever le couvercle de la rôtissoire avec soin. Soulever le couvercle en l'éloignant du visage et des mains et laisser l'eau s'égoutter dans la cocotte.

MISE EN GARDE : Pendant la cuisson, la cocotte doit toujours être bien en place dans la base. Pour éviter les dommages et les décharges électriques, toujours cuire les aliments dans la cocotte.

Notes sur la fiche

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l'insérer de l'autre côté. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Remarques sur le cordon

Utiliser le cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation amovible) fourni avec l'appareil afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Ne pas utiliser de rallonge avec l'appareil.

Avertissement de migration de plastifiants

MISE EN GARDE : Pour éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-plats ou des napperons faits de matière NON PLASTIQUE entre l'appareil et le dessus du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini de la surface pourrait noircir et des ternissures permanentes ou des taches indélébiles pourraient s'ensuivre.

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit également alimenter d'autres appareils, l'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique distinct de tout autre appareil.

Caractéristiques

L'appareil peut différer légèrement de l'illustration.

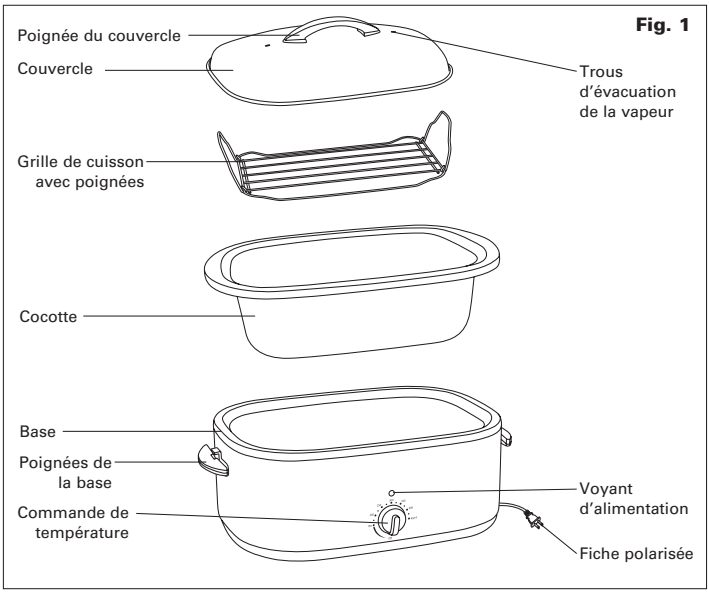


Fig. 1

Mode d'emploi

1. Régler la commande de température à la position d'arrêt (OFF). Brancher la fiche de la rôtissoire sur une prise de 120 V c.a.

   IMPORTANT : Confirmer que la cocotte se trouve dans la base de la rôtissoire.
2. Préchauffer la rôtissoire (sans la grille de cuisson) en réglant la commande de température à la température indiquée par la recette. Le voyant d'alimentation s'allume. Laisser préchauffer la rôtissoire pendant 20 minutes avant la cuisson.

   REMARQUE : En raison du procédé de fabrication, il est possible que l'appareil dégage de la fumée et une odeur au moment de la première utilisation. Elles devraient disparaître après le premier chauffage de la rôtissoire.
3. Utiliser la grille de cuisson pour cuire ou rôtir sans gras. D'autres aliments comme les viandes, les soupes et les ragoûts peuvent être préparés sans utiliser la grille de cuisson.

4. Préparer la recette selon les directives.

   AVERTISSEMENT : La rôtissoire est chaude. Utiliser des gants de cuisine pour ajouter des aliments dans la cocotte.

   REMARQUE : Si la grille de cuisson doit servir, la tenir par ses poignées pour la placer dans la cocotte. Placer ensuite les aliments à cuire sur la grille de cuisson.

   REMARQUE : Pendant la cuisson sans la grille d'un plat combinant viande et légumes, mettre les légumes au fond de la cocotte en premier. Ajouter ensuite la viande et les autres ingrédients.

   IMPORTANT : NE PAS REMPLIR LA COCOTTE PLUS QU'AUX TROIS QUARTS.
5. Mettre le couvercle sur la rôtissoire.
6. Pour garantir une bonne accumulation de chaleur, ne pas soulever le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson. Le fait de soulever fréquemment le couvercle pendant la cuisson prolonge le temps de cuisson.
7. Cuire selon les instructions de la recette.
8. Une fois la cuisson terminée, régler la commande de température à 93°C/200°F pour garder le plat chaud ou à la position d'arrêt (OFF), selon le type de plat préparé. Débrancher l'appareil.
9. En portant des gants de cuisine, soulever légèrement et prudemment le couvercle en l'éloignant de soi de façon à laisser s'échapper la vapeur pendant quelques secondes avant d'enlever complètement le couvercle.
10. En portant des gants de cuisine, transférer les aliments de la cocotte vers un plat de service au moyen d'une cuillère à long manche.
11. Laisser refroidir la rôtissoire complètement avant de la nettoyer (voir la section Entretien et nettoyage).
12. Nettoyer et préparer la base et les pièces de la rôtisserie en vue de son rangement.

MISE EN GARDE : Même lorsque la rôtissoire est éteinte et débranchée, la surface de la cocotte et la base de la rôtissoire peuvent demeurer chaudes pendant un certain moment après l'utilisation. Laisser la rôtissoire refroidir complètement avant de la nettoyer ou de la ranger.

Tableau de cuisson

	Poids (kg/lb)		Température (°C/°F)		Temps (min. kg /min. lbs)		Température interne (°C/°F)
BOEUF							
Rosbif de faux-filet	2.7-3.6	6-8	177˚	350˚	34-40	15-18	57˚/135˚
Côte de boeuf	3.6-4.5	8-10	163˚	325˚	44-55	20-25	57˚/135˚
Filet	1.5-1.8	3.5-4	232˚	450˚	18-26	8-12	52˚/125˚
Boeuf braisé	1.8-2.7	4-6	149˚	300˚	67-90	30-40	93˚/200˚
Boeuf salé	1.4-1.8	3-4	149˚	300˚	34-44	15-20	93˚/200˚
AGNEAU							
Gigot	2.3-3.6	5-8	177˚	350˚	40-44	18-20	60˚/140˚
Carré	0.5-0.9	1-2	204˚	400˚	40	18	57˚/135˚
Épaule	1.4-1.8	3-4	177˚	350˚	55	25	93˚/200˚
PORC							
Longe	1.4-2.3	3-5	177˚	350˚	55-67	25-30	71˚/160˚
Côtes levées	1.4-2.3	3-5	204˚	400˚	78	35	82˚/180˚
Jambon tout, à fait cuit	2.3-4.5	5-10	163˚	325˚	44-55	20-25	71˚/160˚
VOLAILLE							
Poulet entier	1.4-1.8	3-4	204˚	400˚	34	15	77˚/170˚
Dinde farcie	1.4-3.6	3-8	190˚	375˚	40-44	18-20	77˚-82˚/170˚-180˚
Dinde saumurée	5.4-8.2	12-18	177˚	350˚	40-44	18-20	77˚-82˚/170˚-180˚
Poulets de Cournouailles	0.5-0.9	1-2	177˚	350˚	40-44	18-20	77˚-82˚/170˚-180˚
Duck	1.8-2.7	4-6	204˚	400˚	44-55	20-25	79˚-82˚/175˚-180˚
VEAU							
Carré	1.8	4	204˚	400˚	67-68	30-35	68˚/155˚
Rôti	1.1-2.3	2.5-5	177˚	350˚	66-78	30-35	68˚-82˚/155˚-180˚

REMARQUE : Ce tableau est présenté à titre de guide générique de cuisson. Vérifier la température au moyen d'un thermomètre à viande et suivre les recommandations de l'USDA en matière de salubrité des aliments présentées ci-dessous.

Lignes directrices de l'USDA au sujet de la cuisson

REMARQUE : L'USDA recommande de faire cuire la viande (bœuf, agneau, etc.) jusqu'à température interne de 145 °F (63 °C). La température interne de cuisson du porc devrait atteindre 160 °F (71 °C). Celle de la volaille devrait se situer entre 170 °F et 180 °F (77 °C et 82 °C) pour qu'il ne subsiste aucune bactérie nuisible. La température interne des produits de viande et de volaille réchauffés devrait atteindre 165 °F (74 °C).

Conseils de cuisson dans la rôtissoire

- La cuisson des dindes de moins de 6,8 kg (15 lb) est plus uniforme que celle des dindes de plus grand poids.
- Le temps de rôtissage de la dinde est de 18 minutes par livre*. (*Comprend le poids de la farce.)
- Les aliments coupés en morceaux uniformes cuiront plus vite et plus uniformément que les aliments entiers comme les rôtis et la volaille.
- Pour aider à réduire la quantité de gras et rehausser la saveur, faire revenir les viandes avant de les faire mijoter. Régler la commande de température à 232°C/450°F et ajouter de l'huile ou du beurre. Faire saisir la viande pendant 10 à 15 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
- Plus la viande est grasse, moins elle nécessite de liquide de cuisson. Si la viande est très grasse, placer des tranches épaisses d'oignon sous la viande pour qu'elle ne cuise pas dans le gras. Au besoin, utiliser une tranche de pain, une cuillère ou une cuillère à trous pour dégraisser le dessus des aliments avant de les servir.
- S'il y a trop de liquide à la fin de la cuisson, enlever le couvercle et régler la commande de température à 232°C/450°F. Après 10 à 20 minutes, la quantité de liquide aura diminué.

  REMARQUE : Pour épaissir rapidement le liquide excédentaire, le verser dans une petite casserole et le laisser mijoter jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Assaisonner la réduction au goût.
- La cuisson à petit feu attendrit grandement les viandes fibreuses. Badigeonner de glace ou napper de sauce avant de servir.
- Pour dorer uniformément une dinde ou une autre pièce de volaille saumurée ou préarrosée, la laisser sécher à l'air à découvert dans le réfrigérateur de 8 à 24 heures. (Voir la section Recettes.)

Cuisson dans la rôtissoire

- Régler la commande de température à la température voulue. Préchauffer la rôtissoire pendant 20 minutes.
- Couvrir la grille de cuisson d'un papier d'aluminium très épais pour en faire une plaque de cuisson.
- Installer la grille de cuisson dans la cocotte préchauffée et placer les moules et les casseroles sur la grille.
- La cocotte et la grille de cuisson peuvent accueillir la plupart des casseroles d'une et deux pintes, des moules 13 x 9 po et des assiettes à tarte de 8 et 9 po. Vérifier les dimensions des plats avant de les remplir.

  Astuce : Déposer trois moules de 1,5 pinte dans la cocotte pour préparer la viande, les légumes et les pommes de terre en même temps.
- Il est recommandé d'utiliser des moules métalliques, car ils transmettent mieux la chaleur et aider à faire dorer l'aliment.
- S'ils n'ont pas de couvercle, couvrir le moule ou la casserole de papier d'aluminium, sans serrer.
- Cuire selon les instructions de la recette.
- Il est possible de cuire des aliments prêts à servir dans la rôtissoire.

Cuisson à la vapeur dans la rôtissoire

- Préchauffer la rôtissoire à 177°C/350°F.
- Ajouter 5 cm (2 po) d'eau dans la rôtissoire. Placer la grille de cuisson dans la cocotte.
- Déposer les aliments dans une passoire métallique ou une marguerite.
- Cuire à la vapeur selon les instructions de la recette.

Réparation

L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Il ne faut donc pas tenter de le réparer soi-même. Toute opération d'entretien qui exige le démontage de l'appareil, autre que le nettoyage, doit être exécutée par un technicien en réparation d'appareils ménagers qualifié.

Entretien et nettoyage

MISE EN GARDE : Pour éviter les brûlures accidentelles, laisser refroidir la rôtissoire complètement avant de la nettoyer.

1. **MISE EN GARDE :** Pour éviter les étincelles à la prise murale, vérifier que la commande de température est réglée à la position d'arrêt (OFF).
1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
2. Retirer la grille de cuisson de la cocotte.
3. Retirer les restes de gras et d'aliments de la cocotte amovible. Laver la cocotte et la grille de cuisson à l'eau chaude savonneuse et bien les sécher.
4. Une fois la cocotte bien sèche, la placer dans la base de la rôtissoire.

5. En cas de résidus tenaces, faire tremper la cocotte dans de l'eau additionnée de vinaigre. Nettoyer la cocotte avec un tampon à laver non métallique.
6. Essuyer la base de la rôtissoire avec une éponge chaude et humide et la sécher avec un chiffon sec doux.
7. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampon à récurer ou de nettoyant abrasif sur quelque partie de l'appareil.
8. NE PAS IMMERGER LA BASE DE LA RÔTISSOIRE DANS DE L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES.

Rangement

1. Ne jamais ranger la rôtissoire lorsqu'elle est chaude ou mouillée.
2. Avant de ranger l'appareil, s'assurer que toutes ses pièces sont propres et sèches.
3. Pour ranger la rôtissoire, placer la cocotte propre dans sa base. Placer la grille de cuisson avec poignées propre dans la cocotte. Mettre le couvercle et ranger jusqu'à la prochaine utilisation.
4. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.
5. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de la rôtissoire. Le laisser lâche.

Recettes

Conseils sur le rôtissage des dindes

Il est parfois difficile d'obtenir une volaille à la chair juteuse et à la peau dorée et croustillante, surtout une dinde, lorsque la cuisson est effectuée dans la rôtissoire. Pour obtenir une viande juteuse de texture tendre, il est suggéré de saumurer la dinde (voir la recette ci-dessous) ou d'acheter une dinde préarrosée. Pour garantir une peau croustillante, sécher la dinde à l'air dans le réfrigérateur de 8 à 24 heures, puis la cuire à température élevée. Badigeonner la peau de beurre fondu pour aider à la faire dorer.

Dinde rôtie saumurée et séchée à l'air avec peau dorée et croustillante

Donne de 10 à 12 portions

Saumure :

- 4 tasses de sel kosher ou 2 tasses de sel
- 1 dinde (12-15 lb), fraîche ou décongelée
- 2 oranges, en quartiers
- 2 citrons, en quartiers
- 3 oignons moyens, hachés
- 2 petites carottes, en dés
- 2 branches de céleri, hachées
- 6 brins de thym frais
- 6 c. à soupe de beurre non salé, fondu

1. **Préparer la saumure. Dans un épais sac à saumurer, dissoudre le sel dans deux gallons d'eau froide.**
2. **Placer la dinde dans le sac. Fermer hermétiquement le sac, le déposer dans la cocotte et réfrigérer de 4 à 12 heures.**
3. **Retirer la dinde du sac et bien la rincer à l'eau froide courante. Éponger complètement avec du papier absorbant.**
4. **Sécher la dinde à l'air avant de la rôtir.**
5. **Vaporiser la grille de cuisson d'un enduit végétal en aérosol et la placer dans la cocotte.**
6. **Les poitrines doivent être orientées vers le haut. Réfrigérer à découvert de 8 à 24 heures.**
7. **Préchauffer la rôtissoire à 204°C/400°F.**
8. **Combiner les oignons, les carottes et le céleri avec deux brins de thym et 1 c. à soupe de beurre dans un bol moyen.**
9. **Farcir la dinde avec les oranges, les citrons et autant du mélange de légumes que possible. Glisser les ailes derrière le dos avant de ficeler la dinde.**

10. **Disposer les fines herbes et les légumes restants dans la cocotte. Verser 1 t. d'eau sur les légumes.**

    REMARQUE : Pour faciliter le nettoyage, recouvrir la grille de cuisson de papier d'aluminium épais. Percer ensuite de 20 à 30 petits trous dans le papier d'aluminium avec un couteau d'office.
11. **Badigeonner la poitrine de beurre, puis retourner la dinde sur la grille de cuisson recouverte de papier d'aluminium. Badigeonner le dos de beurre.**
12. **Mettre le couvercle. Rôtir 45 minutes à 204°C/400°F.**
13. **Badigeonner le dos de la dinde de beurre. Utiliser deux fourchettes à découper pour déplacer la dinde. Piquer une fourchette dans la cavité du cou et l'autre dans la cavité de la poitrine. Retirer avec soin la dinde de la cocotte et la retourner sur son côté.**

    REMARQUE : Ajouter 1/2 t. d'eau s'il n'y a plus de liquide dans le fond de la cocotte.
14. **Rôtir 15 minutes à 204°C/400°F.**
15. **Badigeonner les surfaces visibles de beurre et retourner la dinde sur son autre côté en utilisant deux fourchettes à découper. Rôtir 15 minutes à 204°C/400°F.**
16. **Badigeonner les surfaces visibles de beurre et retourner la dinde pour que la poitrine soit orientée vers le haut en utilisant deux fourchettes à découper.**
17. **Poursuivre la cuisson environ 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus épaisse de la poitrine indique 74°C/165°F (ou 77-80°C/170-175°F dans la partie la plus épaisse de la cuisse) et que le jus de cuisson soit clair.**
18. **Transférer avec soin la dinde cuite sur une planche à découper et la couvrir de papier d'aluminium, sans serrer. Laisser reposer la dinde 20 minutes avant de la couper.**

L'emploi d'un sac à rôtir assure une chair tendre et délicieuse sans qu'il soit nécessaire d'arroser la dinde pendant la cuisson. La dinde est glacée avant de la servir pour donner une saveur fruitée à la farce au pain de maïs épicée.

Dinde farcie glacée à l'érable, aux pommes et aux canneberges

Donne de 12 à 16 portions

- 1 dinde (12-15 lb), fraîche ou décongelée
- 1 c. à soupe de farine
- 1 sac à rôtir

Farce au pain de maïs épicée

- 2 emballages (8 oz) de mélange à pain de maïs
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 1 lb de chorizo (ou autre saucisse)
- 1 œuf
- 2 oignons, hachés

- 2 chayotes, épépinées et hachées
- 4 branches de céleri, en dés
- 1 t. de bouillon de poulet (REMARQUE : Ajouter 1/2 t. au mets d'accompagnement dans la rôtissoire.)
- 1/2 bâtonnet de beurre non salé, fondu
- 1/4 t. de persil frais, haché
- 2 c. à soupe d'herbes de Provence
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre noir moulu

Glace à l'érable, aux pommes et aux canneberges

- 3 c. à soupe de beurre
- 1 sac (12 oz) de canneberges
- 1/2 t. de sirop d'érable
- 3/4 t. de concentré de jus de canneberges surgelé, décongelé
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre de pomme
- 3/4 t. de cidre de pomme
- 1/4 t. de cassonade
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

1. **Cuire le pain de maïs en suivant les directives de l'emballage. Laisser refroidir le pain et l'émietter dans un grand bol.**
2. **Chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen-élevé. Faire dorer le chorizo jusqu'à ce qu'il s'émiette et le retirer du poêlon sans enlever l'huile. Ajouter les oignons, les chayotes et le céleri. Faire cuire en brassant occasionnellement jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 5 minutes.**
3. **Dans le bol, combiner le mélange cuit et le chorizo avec le pain de maïs émietté. Incorporer 1/2 t. de bouillon de poulet. Assaisonner avec les herbes de Provence, le sel et le poivre.**
4. **Farcir la dinde avec autant du mélange que possible. Glisser les ailes derrière le dos avant de ficeler la dinde.**
5. **Déposer la farce restante dans un plat séparé, y verser 1 t. de bouillon de poulet et terminer la cuisson au four à 177°C/350°F.**
6. **Badigeonner la poitrine de beurre, puis suivant les directives du sac à rôtir, enfariner le sac et placer la dinde dans le sac (poitrine vers le bas).**
7. **Le temps de rôtissage de la dinde est de 18 minutes par livre, comprenant le poids de la farce.**
8. **Une heure avant la fin du temps de cuisson, couper le sac avec des ciseaux de cuisine et enlever le sac en laissant la dinde et le jus de cuisson dans la cocotte.**
9. **Glacer généreusement la dinde. Couvrir et poursuivre la cuisson environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus épaisse de la cuisse indique 82°C/180°F.**
10. **Badigeonner la dinde de la glace restante. Transférer avec soin la dinde cuite sur une planche à découper et la couvrir de papier d'aluminium, sans serrer. Laisser reposer la dinde 20 minutes avant de la couper.**

Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

EXCLUSIONS :

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, deben cumplirse las precauciones de seguridadbásicas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas. Use manoplas o agarraderas.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les hayabrindado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico.Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
5. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten la parte mecánica.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
7. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestreun funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
9. No utilice este electrodoméstico en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.

11. No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni dentro de un horno caliente.
12. PRECAUCIÓN: Para evitar daños o descarga eléctrica, no cocine directamente en la base. Cocine únicamente en la placa de horno provista.
13. Antes de cocinar en el horno asador, siempre asegúrese de que el control de temperatura esté APAGADO. Enchufe el cable del horno asador en el tomacorriente de la pared; luego coloque el control de temperatura en la temperatura deseada.
14. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Para desconectar la unidad, coloque el control de temperatura en la posición OFF (Apagado)y retire el enchufe del tomacorriente de pared.
16. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
17. Siempre coloque el horno asador sobre una superficie no inflamable y resistente al caloral cocinar. Nunca coloque el artefacto sobre alfombras, muebles u otros materialescombustibles.
18. Utilice el horno asador en un lugar con buena ventilación, lejos de paredesy otros materiales combustibles.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES:
Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de lesiones personales o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o esté caliente.

1. La persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no está apta para usar este aparato. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de manejar o limpiar la unidad.
2. Si el electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchúfelo del tomacorriente de pared de inmediato. ¡No introduzca la mano en el agua!
3. Cuando utilice este electrodoméstico, deje espacio suficiente por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No utilice este electrodoméstico mientras esté en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables o mientras se encuentre cerca de ellos.
5. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, desenchufe el cable de inmediato. ¡No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funcione mal!
6. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de pared de CA de 120 V.

7. No utilice este electrodoméstico en una posición inestable.
8. Nunca utilice ollas de horno asador sobre cocinas de gas o eléctricas o sobre una llama abierta.
9. Para evitar las quemaduras, retire cuidadosamente la tapa de la olla de cocción. Aleje la tapa de la cara y las manos al abrirla y deje que el agua gotee dentro de la olla de cocción desmontable.

PRECAUCIÓN: Al utilizar este electrodoméstico, siempre cocine con la cacerola correctamente colocada en la base. Para evitar daños o descarga eléctrica, no cocine en la base sin la cacerola.

Notas sobre el enchufe

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

Notas sobre el cable

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

Advertencia sobre los plastificantes

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

Energía eléctrica

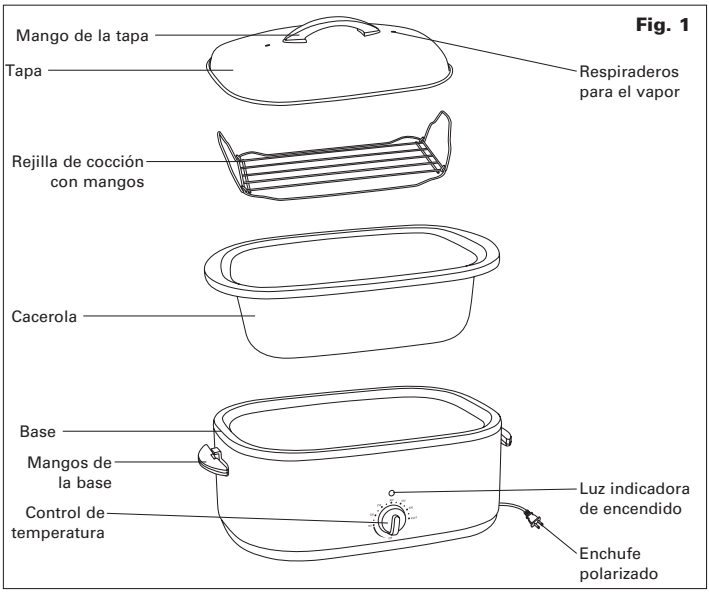
Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

Antes de utilizar por primera vez

1. Retire con cuidado el horno asador y todos los materiales del embalaje.
2. Siempre coloque el horno asador sobre una superficie no inflamable y resistente al calor como una mesa o encimera al cocinar. Utilice el horno asador en un lugar con buena ventilación, lejos de paredes, armarios y otros materiales combustibles.
3. Lave la rejilla de cocción con mangos, la tapa y la cacerola con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente.
4. Limpie la base del horno asador con un paño limpio y húmedo o una esponja, luego séquela con otro paño. Esto eliminará el polvo que se haya acumulado durante el embalaje.

Conozca su horno asador de 18 cuartos

El producto puede diferir levemente de la ilustración.



Instrucciones de funcionamiento

Coloque el control de temperatura en la posición OFF (Apagado).

Enchufe el horno asador en un tomacorriente de CA de 120 V

1. **IMPORTANTE:** Asegúrese de que la cacerola esté dentro de la base del horno asador.
2. Precaliente el horno asador (sin la rejilla de alambre) colocando el control de temperatura en la configuración que se indica en la receta. Cuando se gira el dial, se iluminará la luz indicadora de ENCENDIDO. Precaliente el horno asador durante 20 minutos antes de cocinar.

   NOTA: Debido al proceso de fabricación, cuando lo use por primera vez, podrá percibir algo de humo y olor. Estos deberían disiparse después de calentar el horno asador por primera vez.
3. Utilice la rejilla de cocción para hornear o asar sin grasas. Otros alimentos como carnes, sopas y guisos se pueden preparar sin utilizar la rejilla.

   NOTA: Cuando utilice la rejilla de cocción, NO precaliente el horno asador con la rejilla en el interior.
4. Prepare la receta siguiendo las instrucciones.

   ADVERTENCIA: El horno asador está caliente. Para agregar alimentos a la cacerola, utilice manoplas.

   NOTA: Si va a utilizar la rejilla de cocción, use los mangos para colocarla en el interior de la cacerola. Luego coloque los alimentos que cocinará en la rejilla.

   NOTA: Cuando cocine un plato con carne y verduras sin utilizar la rejilla, primero coloque las verduras en el fondo de la cacerola. Luego agregue la carne y el resto de los ingredientes.

   IMPORTANTE: NO LLENE MÁS DE 3/4 DE LA CACEROLA CON ALIMENTOS.
5. Cubra el horno asador con la tapa.
6. Para asegurar una eficiente acumulación de calor, no levante la tapa durante las 2 primeras horas del tiempo de cocción. Levantar la tapa con frecuencia durante la cocción retrasa el tiempo de cocción.
7. Cocine siguiendo las instrucciones de la receta.
8. Según los alimentos que se sirvan, cuando el tiempo de cocción haya finalizado, coloque el control de temperatura a 93°C/200°F para mantener los alimentos calientes o en la posición de APAGADO. Desenchufe la unidad.
9. Con cuidado y utilizando agarraderas, levante apenas la tapa alejándola de usted para permitir que salga el vapor durante unos segundos antes de quitar la tapa por completo.
10. Usando manoplas y una cuchara larga, retire los alimentos de la cacerola y colóquelos en una fuente o bandeja.
11. Deje enfriar completamente el horno asador antes de limpiarlo; consulte las INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.

12. Limpie y prepare la base y las piezas del horno asador para guardarlo.

PRECAUCIÓN: Aunque esté apagado y desenchufado, la base del horno asador y la superficie superior de la cacerola pueden permanecer calientes durante algún tiempo después del uso; deje enfriar la unidad completamente antes de limpiarla o almacenarla.

Tabla de cocción

	Peso (kg/lb)		Temperatura (°C/°F)		Hora (min. kg /min. lbs)		Temperatura interna (°C/°F)
CARNE DE RES							
Filete "Rib Eye" o entrecot	2.7-3.6	6-8	177˚	350˚	34-40	15-18	57˚/135˚
Corona de costillas	3.6-4.5	8-10	163˚	325˚	44-55	20-25	57˚/135˚
Solomillo	1.5-1.8	3.5-4	232˚	450˚	18-26	8-12	52˚/125˚
Asado en estofado	1.8-2.7	4-6	149˚	300˚	67-90	30-40	93˚/200˚
Carne encurtida	1.4-1.8	3-4	149˚	300˚	34-44	15-20	93˚/200˚
CORDERO							
Pata	2.3-3.6	5-8	177˚	350˚	40-44	18-20	60˚/140˚
Costillar	0.5-0.9	1-2	204˚	400˚	40	18	57˚/135˚
Paleta	1.4-1.8	3-4	177˚	350˚	55	25	93˚/200˚
CERDO							
Solomillo	1.4-2.3	3-5	177˚	350˚	55-67	25-30	71˚/160˚
Costillas	1.4-2.3	3-5	204˚	400˚	78	35	82˚/180˚
Jamón, totalmente cocido	2.3-4.5	5-10	163˚	325˚	44-55	20-25	71˚/160˚
AVES							
Pollo entero	1.4-1.8	3-4	204˚	400˚	34	15	77˚/170˚
Pavo relleno	1.4-3.6	3-8	190˚	375˚	40-44	18-20	77˚-82˚/170˚-180˚
Pavo en salmuera	5.4-8.2	12-18	177˚	350˚	40-44	18-20	77˚-82˚/170˚-180˚
Pollos	0.5-0.9	1-2	177˚	350˚	40-44	18-20	77˚-82˚/170˚-180˚
Pato	1.8-2.7	4-6	204˚	400˚	44-55	20-25	79˚-82˚/175˚-180˚
TERNERA							
Costillar	1.8	4	204˚	400˚	67-68	30-35	68˚/155˚
Asado	1.1-2.3	2.5-5	177˚	350˚	66-78	30-35	68˚-82˚/155˚-180˚

NOTA: Esta tabla pretende servir de guía general. Compruebe la temperatura con un termómetro para carnes y siga las pautas de seguridad de los alimentos del USDA que figura a continuación.

Pautas de cocción del USDA

TENGA EN CUENTA: El USDA recomienda que las carnes como la carne de res, de cordero, etc., se cocinen hasta alcanzar una temperatura interna de 63°C/145°F. El cerdo se debe cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de 71°C/160°F, y los productos de ave se deben cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de 77°C/170°F a 82°C/180°F para asegurarse de matar toda bacteria perjudicial. Cuando se recalientan productos de carne de res o de ave, también se deben cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de 74°C/165°F.

Consejos para la cocción en el horno asador

- Los pavos más pequeños, con un peso menor a 7 kg (15 lb), se cocinan de forma más pareja que las aves más grandes.
- Ase el pavo durante 40minutos/kg or 18 minutos/lb* (453 g) (*esto incluye el peso del relleno)
- Los alimentos cortados en partes uniformes se cocinan más rápido y de manera más pareja que las piezas enteras, como carnes asadas o aves.
- Dorar las carnes antes de pasar a una cocción lenta ayuda a reducir la cantidad de grasa y les otorga sabor y suculencia. Coloque el control de temperatura en 232°C/450°F y agregue aceite o mantequilla. Selle la carne de 10 a 15 minutos de cada lado hasta que se dore.
- Cuanta más grasa tenga, menos líquido necesitará. Cuando cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo de la carne para que esta no se cocine directamente en la grasa. Si es necesario, use una rebanada de pan, una cuchara o una espumadera para quitar el exceso de grasa de la parte superior de los alimentos antes de servirlos.
- Si, al finalizar su tiempo de cocción, una receta deja mucho líquido, quite la tapa y coloque el control de temperatura en 232°C/450°F. Luego de 10 a 20 minutos, se habrá reducido la cantidad de líquido.

  NOTA: Para espesar rápidamente, vuelque el líquido excedente en una cacerola pequeña y cocínelo a fuego lento hasta que se reduzca a la mitad. Condiméntelo a gusto después de la reducción.
- Al cocinar la carne a fuego lento, los cortes más duros quedan muy tiernos. Agregue un glaseado, una salsa a base de jugo de carne o una salsa con mucho sabor antes de servir.
- Para asegurar un dorado parejo del pavo en salmuera o inyectado con salmuera, u otras aves, deje que el pavo se seque sin cubrirlo en el refrigerador durante 8 a 24 horas. (Consulte las recetas que hay en este manual de instrucciones).

Cocción en el horno asador

- Coloque el control de temperatura en la configuración de temperatura elegida. Precaliente el horno asador durante 20 minutos.
- Cubra la rejilla de alambre con una hoja de aluminio resistente para usarlo como lámina para hornear.
- Coloque la rejilla de alambre dentro de la placa precalentada; agregue los moldes para hornear y fuentes encima de la rejilla.
- En la placa y la rejilla entran la mayoría de las fuentes de 1 y 2 cuartos, la mayoría de los moldes para hornear de 23 cm×33 cm (9″ × 13″) y moldes para pasteles de 20 cm (8″) y 23 cm (9″). Asegúrese de que las fuentes o los moldes para hornear quepan bien antes de rellenarlos.

  Consejo: Coloque 3 moldes para hornear (de 1,5 cuarto) en la placa para preparar carne, vegetales y papas al mismo tiempo.
- Se recomienda el uso de moldes para hornear metálicos dado que ofrecen mejor distribución del calor y favorecen el dorado.
- Cubra con una hoja de aluminio suelta si la fuente o el molde para hornear no tiene tapa.
- Cocine según las indicaciones de la receta.
- Los alimentos precocinados se pueden hornear en el horno asador.

Cocción al vapor en el horno asador

- Precaliente el horno asador a 177°C/350°F.
- Agregue 5 cm (2″) de agua en el horno asador. Introduzca la rejilla en la placa.
- Coloque los alimentos que se cocinarán al vapor en un escurridor metálico o en una vaporera de bambú.
- Cocine al vapor según las indicaciones de la receta

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Cualquier mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

Instrucciones de limpieza y cuidado

PRECAUCIÓN: Para prevenir quemaduras accidentales, deje que el horno tostador se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. **PRECAUCIÓN:** Para evitar que se produzcan chispas en el tomacorriente, asegúrese de que el control de temperatura se encuentre en la posición OFF (Apagado).
2. Antes de limpiarlo, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de pared y deje que se enfríe.
3. Retire la rejilla de la cacerola.

4. Retire el exceso de grasa y las partículas de alimentos de la cacerola desmontable. Lave la cacerola y la rejilla de cocción con agua caliente y jabón y séquelas completamente.
5. Cuando los restos de comida acumulados son difíciles de quitar, remoje la placa en agua con vinagre. Utilice una almohadilla para fregar que no sea de metal para limpiar la placa.
6. Limpie la base del horno asador con una esponja húmeda y tibia y séquela con un paño suave y seco.
7. No utilice lana de acero, esponjas metálicas ni productos de limpieza abrasivos en ninguna parte del electrodoméstico.
8. NO SUMERJA EL HORNO ASADOR EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.

Instrucciones de almacenamiento

1. Nunca guarde el horno asador si está caliente o mojado.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de almacenarlas.
3. Para guardarlo, vuelva a colocar la cacerola limpia en la base del horno asador. Coloque la rejilla con mangos limpia en la cacerola. Incluya la tapa y guárdelo hasta que lo utilice.
4. Guarde el electrodoméstico en la caja o en un lugar limpio y seco.
5. Nunca ajuste el cable alrededor del electrodoméstico. Déjelo enrollado sin ajustarlo

Recetas

Una nota sobre los pavos...

Lograr una piel dorada y crujiente con un interior jugoso, a veces, es un problema cuando se cocinan aves, en especial el pavo, en el horno asador. Para obtener una textura jugosa y tierna, le sugerimos que inyecte el pavo con salmuera usted mismo (a continuación hay una receta fácil) o que compre el ave previamente inyectado. Para lograr una piel crujiente, debe dejar que el pavo se seque en el refrigerador de 8 a 24 horas y luego cocinarlo a alta temperatura. Por último, debe pincelar la piel con mantequilla derretida para que el dorado sea parejo.

Pavo asado inyectado con salmuera y secado en el refrigerador con piel crujiente y dorada

Rinde de 10 a 12 porciones

Salmuera:

- 4 tazas de sal Kosher o 2 tazas de sal de mesa
- 1 pavo (5 a 7 kg/12 a 15 lb), fresco o descongelado
- 2 naranjas cortadas en cuartos
- 2 limones cortados en cuartos
- 3 cebollas medianas, picadas
- 2 zanahorias pequeñas, en cubos
- 2 bastones de apio, picados
- 6 ramitas de tomillo fresco
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida

1. **Pavo en salmuera Disuelva la sal en 7,5 l (2 gal) de agua fría en una bolsa para marinar resistente.**
2. **Coloque el pavo en la bolsa, séllela y colóquela en la placa y refrigérela durante 4 a 12 horas.**
3. **Retire el pavo de la bolsa para marinar y enjuáguelo bien debajo del grifo con agua fría. Séquelo por dentro y por fuera con toallas de papel.**
4. **Deje que el pavo se seque antes de asarlo.**
5. **Rocíe la rejilla de alambre con rocío vegetal y colóquela en la placa.**
6. **Coloque el ave con la pechuga hacia arriba sobre la rejilla y refrigérelo sin cubrirla de 8 a 24 horas.**
7. **Precaliente el horno asador a 204°C/400°F.**
8. **Mezcle las cebollas, las zanahorias y el apio con 2 ramitas de tomillo y 1 cucharada de manteca en un bol mediano.**
9. **Rellene el pavo con naranjas, limones y la cantidad que más quepa de la mezcla de vegetales. Las alas del pavo deben ir detrás para sujetar el pavo y que quede firme.**

10. **Esparza el resto de los vegetales y las hierbas en la placa; vierta 1 taza de agua sobre los vegetales.**

    NOTA: Para ahorrar tiempo en la limpieza, cubra la rejilla de alambre con una hoja de aluminio resistente; luego haga entre 20 y 30 orificios pequeños en la hoja con un cuchillo para vegetales.
11. **Pincele la pechuga del pavo con mantequilla, luego coloque el pavo con la pechuga hacia abajo sobre la rejilla de alambre recubierta con aluminio. Pincele la parte posterior del pavo con mantequilla.**
12. **Coloque la tapa. Ase el pavo durante 40 minutos a 204°C/400°F.**
13. **Pincele la parte posterior del pavo con mantequilla. Utilice 2 tenedores trinchantes para reacomodar el ave. Coloque 1 tenedor en la cavidad del cuello y el otro en la pechuga. Levante el pavo con cuidado y retírelo de la placa, gire la pata o el ala del pavo hacia arriba.**

    NOTA: Si se evaporó el líquido del fondo de la placa, agregue media taza de agua.
14. **Ase el pavo durante 15 minutos a 204°C/400°F.**
15. **Pincele las superficies expuestas con mantequilla y, con 2 tenedores trinchantes, gire la segunda pata o el ala hacia arriba. Ase el pavo durante 15 minutos a 204°C/400°F.**
16. **Pincele las superficies expuestas con mantequilla y, con 2 tenedores trinchantes, coloque la pechuga hacia arriba y continúe con el asado.**
17. **Ase el pavo de 30 a 45 minutos más. Utilice un termómetro para carnes para probar el punto de cocción hasta que la parte más gruesa de la pechuga alcance los 74°C/165°F; la parte más gruesa del muslo debe registrar 77°C a 79°C/170°F a 175°F en el termómetro para carnes y los jugos deben ser transparentes.**
18. **Pase con cuidado el pavo cocinado de la rejilla de alambre a la tabla para cortar y cúbralo ligeramente con la hoja de aluminio. Deje que el pavo repose durante 20 minutos antes de cortarlo.**

Si utiliza una bolsa para hornear cuando cocina el pavo, esto asegurará que el ave quede jugosa y deliciosa sin tener que bañarlo con sus propios jugos durante la cocción. Antes de servir el pavo, báñelo con un glaseado para darle un toque dulce y frutal al relleno de pan de maíz picante

Pavo relleno y glaseado con jarabe de arce, manzanas y arándanos

Rinde de 12 a 16 porciones

- 1 pavo (5 a 7 kg/12 a 15 lb), fresco o descongelado
- 1 cucharada de harina
- 1 bolsa para hornear pavo

Aderezo de pan de maíz picante

- 2 cajas (227 g/8 onzas) de mezcla para preparar pan de maíz
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 chorizo de 453 g (1 lb) (puede reemplazarlo por cualquier otra salchicha o encurtido de su elección)
- 1 huevo
- 2 cebollas, picadas
- 2 chayotes, sin semillas y cortados
- 4 tallos de apio, en cubos
- 1 taza de caldo de pollo (NOTA: Agregue media taza a la guarnición en el horno).
- 1/2 pan de manteca sin sal, derretida
- 1/4 taza de perejil fresco picado
- 2 cucharadas de hierbas provenzales
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta negra molida

Glaseado de jarabe de arce, manzanas y arándanos

- 3 cucharadas de manteca
- 1 bolsa (340 g/12 onzas) de arándanos
- 1/2 taza de jarabe de arce
- 3/4 taza de jugo concentrado de arándanos congelado, (descongelado)
- 2 cucharaditas de vinagre de sidra de manzana
- 3/4 taza de sidra de manzana
- 1/4 taza de azúcar morena
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida

1. **Cocine el pan de maíz según las instrucciones del paquete. Enfríe el pan de maíz y desmíguelo en un bol grande.**
2. **Caliente aceite en una sartén grande a fuego medio a fuerte. Cocine el chorizo hasta que se dore y se deshaga, quite la carne de la sartén, pero deje el aceite. Agregue las zanahorias, el chayote y el apio; cocínelos revolviendo de vez en cuando hasta que estén tiernos, durante 5 minutos aproximadamente.**
3. **Revuelva la mezcla cocinada y el chorizo en el bol con el pan de maíz desmigado. Incorpore 1/2 taza de caldo de pollo. Condimente con hierbas provenzales, sal y pimienta.**
4. **Rellene el pavo con la cantidad que más quepa de la mezcla de relleno. Las alas del pavo deben ir detrás para sujetar el pavo y que quede firme.**

5. **Coloque el resto del relleno en una fuente aparte. Rocíe una 1 taza de caldo de pollo sobre el relleno y termine la cocción en el horno a 177°C/350°F.**
6. **Pincele la pechuga del pavo con mantequilla. Luego siga las instrucciones de la bolsa para hornear pavo, agregue la harina en la bolsa y distribúyala antes de colocar el pavo en la bolsa (con la pechuga hacia abajo).**
7. **Ase el pavo durante 40 minutos/kg 18 minutos/lb (453 g); esto incluye el peso del relleno.**
8. **Una hora antes del tiempo de finalización calculado, con tijeras de cocina, corte la bolsa y retírela. Deje el ave y los jugos cocidos en la placa.**
9. **Pincele el pavo con abundante cantidad de glaseado. Vuelva a colocar la tapa y continúe con la cocción durante 45 minutos más o hasta que el termómetro para carnes alcance los 82°C/180°F cuando lo introduzca en la parte más profunda del muslo.**
10. **Pincélelo con el glaseado restante. Pase con cuidado el pavo cocinado de la rejilla de alambre a la tabla para cortar y cúbralo ligeramente con la hoja de aluminio. Deje que el pavo repose durante 20 minutos antes de cortarlo.**

Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:
La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:
Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

Genuine Happy You Love Life

bellahousewares.com

BellaLife

BellaLife

BellaLifestyle

BellaLifestyle

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

©2013 Sensio.
BELLA® is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9
BELLA® es una marca registrada de Sensio, Inc., Montréal, Canada H3B 3X9